

QB シードインキュベーションプログラムにて支援を行った熊本大学の谷特任教授らの研究グループが世界初の本格米焼酎を発売開始

QB キャピタルの 2022 年度の QB インキュベーションプログラム（会社設立前の段階での資金支援プログラム）にて、熊本大学院先端科学研究部附属生物環境農学国際研究センター谷時雄特任教授（放送大学熊本学習センター所長）の「ビール醸造用分裂酵母と複数吟醸香成分高生産株の育種」をするための支援を行いました。その成果等をもとに、第 1 弾の芋焼酎に続き、吟醸香クラフトビールの開発・販売を行い、今回は、第 3 弾として新たな分裂酵母株 JAPONICUS M35 及び M37 を用いて、深野酒造株式会社、熊本県産業技術センターと熊本大学の産官学連携により生まれた本格米焼酎を世界で初めて販売されたことをお知らせいたします。

酒醸造に使用されている酵母は「出芽酵母」と「分裂酵母」に分類され、現在は全て「出芽酵母」で醸造されています。谷特任教授は「分裂酵母」の一つである「ジャポニカス」が吟醸香を生産することを発見し、研究開発を進めておられました。

今回はバナナやリンゴのようなフルーティーな香りを特徴とする「JAPONICUS M35 ときのかおり」とバラの香りを特徴とする「JAPONICUS S37」を 2 本同時発売し、3 月 28 日から、熊本県内の酒販店をはじめ、空港や駅、観光施設等でも販売しております。

